

Blanca Cusiné 2015



Añada	2015
Bodega	Parés Baltà
Den. origen	Cava
Uvas	Xarel-lo, Chardonnay y Pinot Noir
Fecha de cata	20/03/24
Tipo de vino	Cava Gran Reserva
Precio	22,00

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

VARIEDADES

Espumoso elaborado con xarel·lo, chardonnay y pinot noir cultivados de forma ecológica y biodinámica en nuestros viñedos del Penedés.

ELABORACIÓN

Vendimia manual y en pequeñas cajas para evitar la oxidación del mosto. Prensado suave por separado. El chardonnay y el xarel·lo fermentan por separado en tinas de acero inoxidable a 16°C.

El pinot noir realiza una vinificación sobre lías durante 2 meses con bastoneo 3 veces por semana.

Tras su embotellado realiza la segunda fermentación en botella según el método tradicional, con crianza mínima de 80 meses.

Espumoso apto para veganos.

Vino elaborado con uvas de cultivo biodinámico y de mínima intervención.

Análisis enológico

Alcohol: 12%

Fases de la cata:

Visual

Amarillo dorado, con ribete oro, algo oleoso

Olfativa

Aromas a plátano maduro, melocotón, frutos secos, membrillo y miel

Boca

Entrada golosa con burbuja muy integrada, oleoso, acidez presente pero algo caída, ligero amargor final. Medianamente largo y persistente